

FLASCHENPOST VON alexander koblinger

„Meinen ersten Schluck Bruno Paillard N.P.U. habe ich genau in Erinnerung. Für mich persönlich der beste Champagner überhaupt, seine Qualität ist außergewöhnlich. So eine Flasche öffnet man nur zu besonderen Anlässen, deshalb habe ich lang auf den richtigen Zeitpunkt gewartet. Bei einer Familienfeier in London war es dann so weit. Die Aromenfülle ist überwältigend. Da schmeckt man Biskuit und Brioche, aber auch Nugat, geröstete Haselnüsse, Quitte, Honig und kandierte Nüsse. Dabei ist der Champagner wunderbar cremig, von der Mousseux her sehr elegant und weich am Gaumen. Ich würde immer ein Burgunderglas verwenden, damit sich die Aromen gut entfalten können. Als Aperitif, ganz für sich allein, kommt seine Komplexität am besten zur Geltung. Gerade habe ich einige Flaschen für unser Restaurant bestellt und freue mich - als Highlight für unsere Gäste in der Weihnachtszeit. In Frankreich kennt man das Champagnerhaus noch gar nicht so gut. Bruno Paillard ist ein

Quereinsteiger. Er war, wie in seiner Familie seit 1704 Tradition, als Champagnerhändler tätig, bis er 1981 mit der eigenen Produktion begann. Ein Wagnis, denn seine Marke war die erste Neugründung seit mehr als 100 Jahren. Paillard macht seinen Champagner nur aus den besten

Jahrgängen. Zuletzt schafften dies die Jahre 1990, 1995 und 1996. Die Grundweine sind Grand Crus, die neun Monate in kleinen Barrique-Fässern ausgebaut werden. Die Cuvée bleibt dann noch mindestens zehn Jahre auf der Hefe, bevor der Hefepfropf beim Degorgement entfernt wird. Das Kürzel N.P.U. steht übrigens für ‚Nec plus ultra‘ und bedeutet schlichtweg: unübertrefflich.“

PROTOKOLL: ISABELL MICHEL

Alexander Koblinger ist Sommelier im preisgekrönten Restaurant Obauer in Werfen, Österreich, und wurde bei der Staatsmeisterschaft zum Sommelier 2011 gekürt, www.obauer.com

Der **Bruno Paillard N.P.U. brut 1995** kostet 125 Euro pro Flasche, z.B. über Weinhandlung Bremer, www.weinhandlung-bremer.de

